

**DIVO**

Weinkultur  
seit 1936



# Fino Jarana

Jerez DO

Bodegas Emilio Lustau

**Region :** Andalusien, Spanien.

**Bezeichnung :** Jerez DO.

**Domäne :** Bodegas Emilio Lustau.

**Rebsorten :** 100% Palomino Fino

**Anblick :** hellgelb mit silbernen Reflexen.

**Geruch :** sehr feinen Aromen von Hefeteig, gekochten Äpfeln und Meersalz.

**Geschmack :** vollkommen trocken, geprägt von Noten von verbranntem Holz und mit einem salzigen Finale.

**Schlussbewertung :** der ideale Aperitif-Sherry!

**Servieren :** Bei 7-9° C. Aperitif, iberischer Schinken, Gambas an Knoblauch. Einmal geöffnet, kann man diesen Wein zwei Wochen im Kühlschrank aufbewahren.

Die Mehrheit der Sherrys ist trocken, mit einem biologischen Reifeprozess, der ermöglicht wird durch einen Schleier von sogenannten Florhefen, die sich auf natürliche Weise auf der Oberschicht des Weins bilden, oder mit einer oxydativen Reifung ohne Florhefen.

Fino:

Vollkommen unter dem Hefeschleier ausgebaut, wird er auf 15-15,5%-vol. aufgespritzt, um die Hefen am Leben zu lassen und die Oxydation zu steuern. Mindestens zwei Jahre in der Solera, meistens zwischen fünf und sieben Jahren. Das Fass wird mittels Kreide mit einem Schrägstrich gekennzeichnet.

**Alkoholgehalt :** 15%

**Inhalt :** 75 cl, Karton 6x75 cl

**Ref. :** 93845 75 **Preis für Mitglieder :** 18.10

**Katalogpreis :** 20.10